

# Развитие познавательных способностей детей посредством проектной деятельности.

*Хозова Ирина Михайловна  
воспитатель МБДОУ №12  
Мурманская область  
город Оленегорск*

Проектирование - это комплексная целенаправленная деятельность с определенной целью, по определенному плану для решения поисковых, исследовательских и практических задач. Она позволяет интегрировать сведения из разных областей знаний для решения одной проблемы, связать процесс обучения и воспитания с реальными событиями из жизни ребёнка, заинтересовать и увлечь его, а также объединить педагогов, детей, родителей.

Темы проектов «проецируются» на все образовательные области, на все структурные единицы образовательного процесса через различные виды детской деятельности, расширяя знания о различных областях действительности, обеспечивая развитие познавательных способностей детей, умений самостоятельно конструировать свои знания и ориентироваться в информационном пространстве.

Разрабатывая наш групповой познавательный проект «Как утолить жажду...» мы определили

## **Цель проекта:**

Сформировать у детей представление о значении жидкости для организма человека, ценности разнообразных напитков.

## **Задачи проекта:**

1. Углубить и обобщить представление детей о воде, как о важнейшей составной части человеческого организма.
2. Сформировать правильные ценностные предпочтения детей при выборе напитков на основе полученной информации.
3. Воспитывать культуру здорового питания в семье.

Большое разнообразие всевозможных напитков, их реклама, привлекает детей и родителей, поэтому наша задача состояла в том, чтобы дети на основе полученной информации смогли сделать правильный выбор. Формируя первоначальные представления у детей о значении жидкости для организма человека, полезных свойствах разнообразных напитков, мы дали детям знания о том, что вода – важнейшая составляющая часть человеческого организма, если человеку не хватает только 1 % воды, он начинает испытывать жажду, ему очень хочется пить.

Во время занятий спортом, во время болезни, в летнюю жару организм теряет большое количество влаги, поэтому очень важно пить достаточное количество жидкости.

Источник жидкости – напитки и блюда, которые употребляет человек ежедневно. Исследуя ценность напитков, мы поделили их на две группы: полезные и вредные.

Первое место среди полезных напитков, конечно же, занимает чистая питьевая вода - это самый популярный напиток.

Вода прекрасно утоляет жажду, освежает, добавленные в воду ломтик лимона или несколько кислых ягод, ещё быстрее помогут справиться с жаждой.

Чтобы обезопасить себя, водопроводную воду надо употреблять в кипяченом виде.

Ребята узнали, что **соки** содержат кроме влаги - витамины и полезные для организма микроэлементы, но для утоления жажды лучше подходят свежесжатые натуральные соки, в других много сахара.

Знакомясь с полезными свойствами сока, мы с детьми попробовали сами приготовить апельсиновый сок. Результат получился отличный.

Анализируя результаты проведенного исследования с детьми, чем лучше утолить жажду после физкультурного занятия, водой или соком, пришли к выводу, что вода лучше утоляет жажду, а после сока хочется снова пить.

А еще мы узнали, что чай - самое лучшее средство для утоления жажды. Его требуется на треть меньше, чем воды. Причем зеленый чай действует в 3-4 раза эффективнее черного. Пить его надо не горячим, а теплым или холодным. Во время совместного чаепития наши дети учились правильно заваривать чай, познакомились с его видами, полезными и целебными свойствами.

Также мы выяснили, что в качестве жаждоутоляющих напитков отлично подойдут молоко, простокваша, кефир, ряженка, причем кисломолочные напитки лучше утоляют жажду, чем молоко.

А вот компот – вкусный и полезный, любимый напиток детей, но способность утолить жажду у компота низкая - в нем содержится много сахара.

Оценивая возможность различных напитков утолить жажду (по пятибалльной системе) мы поставили:

- ✓ чаю - **5** баллов.
- ✓ воде и кисломолочным напиткам - **4** балла.
- ✓ Соку и молоку – **3** балла.
- ✓ Компоту – **2** балла.

- ✓ **1 балл** получил вредный напиток – лимонад, содержащий красители и ароматизаторы. Лимонад не только плохо утоляет жажду, а наоборот – после него хочется еще больше пить.

Решение с детьми проблемных ситуаций, таких как, например:

*(Путешествуя по пустыне, дети захотели пить, но с собой оказались только фрукты)* обогащало знания о том, что кроме напитков хорошо утоляют жажду - арбузы, дыни, огурцы, помидоры, фрукты и ягоды, все они содержат много воды.

Большой интерес у детей вызвало проведение игры-демонстрации «Мы не дружим с Сухомяткой». В гости к детям пришла Сухомятка, которая пыталась убедить всех, что «суп – это невкусно, молоко и кефир - бесполезно». Она предлагала, есть только чипсы, пиццу, бутерброды...

Мы решили проверить утверждение Сухомятки, взяли два надувных шарика (условившись, что шарик - это желудок человека), в один шарик налили суп, а в другой положили кусочки хлеба.

Далее дети сравнили форму двух шариков – один с неровными боками, другой – гладкий, округлый, и пришли к выводу, что человеку, который питался всухомятку, трудно двигаться, сидеть, а желудку сложно справляться со своей работой, значит, Сухомятка приносит только вред.

Полученные знания дети применяют в игровой и свободной деятельности, распространяя свой опыт среди близких родственников и друзей, а творческая работа выступает как самый естественный для детей способ освоения информации.

На презентацию проекта мы пригласили родителей воспитанников и детей из старшей группы, продемонстрировав вклад в проект детей и родителей, а также созданные рукописные книги...

**Анализируя вышесказанное**, можно сделать следующие выводы: вода, чай, молоко, кисломолочные продукты, сок, компот – полезны и подходят для утоления жажды, остальные напитки надо ограничить в употреблении.

**II.** Трудно представить жаркие летние дни, когда очень хочется пить, без **холодной сладости - мороженого**. Его любят и взрослые и дети, его называют зимней сказкой, молочной радостью, охлажденным счастьем, ведь для счастья его действительно нужно совсем немного – один стаканчик. А может быть – целый холодильник? Кто-то употребляет мороженое в больших количествах, не задумываясь о последствиях, кто-то старается ограничивать себя в любимом лакомстве, считая, что от мороженого больше вреда, чем пользы. Так ли это? Мы попробовали разобраться в этих вопросах, реализуя следующий познавательный проект:

## «Мороженое: польза или вред?»

Исходя из актуальности данной темы, мы обозначили Цель проекта: **Определить, почему все любят мороженное, полезное оно или вредное?**

Свой проект мы начали с анкетирования детей и родителей и сделали соответствующие выводы:

- ✓ большинство детей едят мороженое летом, а взрослые по настроению
- ✓ многие дети не знают о том что, пользу или вред приносит мороженое
- ✓ 90% детей считают, что поев мороженого можно сразу заболеть
- ✓ дети предпочитают разное мороженое, их привлекают яркие этикетки и необычные названия, а взрослые выбирают мороженое на основе молока и сливок, оно вкусное и сытное
- ✓ многие любят, есть мороженое на ходу, купив его на улице
- ✓ наш проект поможет изменить мнение взрослых и детей о замороженном лакомстве, а также разобраться в противоречии о пользе и вреде.

В ходе реализации проекта мы использовали такие формы работы как, познавательная беседа с опорой на личный опыт детей, чтение художественной литературы, игровые ситуации, обсуждение, продуктивная деятельность, экспериментальная деятельность, способствующие расширению знаний детей о ледяном лакомстве, его составе, видах, способах изготовления, интересных фактах, отличным дополнением к проекту стала тематическая презентация «История мороженого».

Дети узнали, что Мороженое — очень древнее лакомство. Родиной мороженого считается Китай, где в богатых домах к столу подавались десерты — снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками гранатов.

На Руси мелко нарезанное замороженное молоко ели в жару еще в древности.. Во многих деревнях замешивали творог со сметаной, сахаром. Из смеси лепили фигурки и выставляли на мороз. В городах мороженое приобрело статус популярного, сказочного и дорогого десерта.

Сливочное мороженое изобрели французы. От названия города во Франции пошло слово «пломбир». Уроженцы Австрии добавили в мороженое шоколад. Итальянцы придумали мороженое - ассорти с добавками фруктов, орехов, кусочков печенья.

Время и прогресс сделали ледяное лакомство доступным для всех.

Современное классическое мороженое – это взбитый, а затем замороженный продукт, приготовленный из смеси сливок, натурального молока, масла, сахара, фруктов, ягод, вкусовых ароматических веществ. Мороженое бывает мягкое и закаленное, основные виды: молочное, сливочное, пломбир, плодово – ягодное и фруктовый лед,

Выполняя домашнее задание, дети вместе с родителями совершили мини – экскурсии по магазинам города, с целью выделить наиболее распространенные виды мороженого: оказалось это - пломбир, ванильное, шоколадное, ореховое и крем-брюле в разнообразных по виду фасовках, не остались без внимания детей интересные названия лакомства: «Шишка для белочки», «Бодрая корова», «Веселые внучата», «Летняя зима», «Губка Боб»...

Кругозор знаний детей пополнился интересными фактами про мороженое:

- у вкусного лакомства есть свой **праздник - День мороженого**. В России его отмечают в последнее воскресенье мая;

- собаки и кошки в большинстве своем тоже любят мороженое, в специальном лакомстве для животных нет сахара, но много витаминов;

- если путешествовать по миру, то можно попробовать следующую вкусовую палитру мороженого: рыбное; чесночное; сырное; грибное; томатное; жареное;

- создано мороженое, которое светится в темноте;

- самое дорогое мороженое носит название «Золотое», его можно купить в Америке за 1000\$, очень вкусное, украшенное съедобной золотой пластиной, толщиной меньше человеческого волоса, посыпанное самым дорогим в мире шоколадом, с редкими ягодами и карамелью, едят его позолоченной ложечкой (которую можно забрать с собой)

- каждые три секунды в мире продается порция мороженого;

- в Москве из мороженого сделали гигантского снеговика ростом 2 метра. Снеговик был выполнен в цветах российского флага из клубничного, черничного и сливочного мороженого... и много других интересных фактов...

Наши дети теперь знают, что если вы едите мороженое, надо соблюдать определенные правила!

**Экспериментирование**, как правило, помогает детям усваивать нужную информацию, вызывает восторг и удивление. Проводя опытно – экспериментальную деятельность, мы старались поощрять детей за самостоятельное формулирование выводов по итогам экспериментов.

**1).Наш первый эксперимент** – попробовать самостоятельно изготовить мороженое, смешав молоко, сливки, сахар, ваниль, и поставив смесь в морозилку.

**Вывод:** настоящее мороженое не получилось, его приготовление более сложный процесс, а получилась сладкая молочная замороженная смесь – аналог мороженого в Древней Руси.

**2).Большой интерес** вызвало у детей изготовление мороженого «Фруктовый лед» из разных соков.

**Вывод:** кубики из сока – настоящее вкусное мороженное, в тепле быстро тают.

После экспериментирования в группе, многие дети повторили эти опыты дома, привлекая родителей и других членов семьи к участию.

**Продуктивная деятельность** также выступает как самый естественный для детей способ освоения информации. Желая помочь пингвину, попавшему в беду, дети слепили для него в подарок мороженое – эскимо, научились рисовать такое мороженое, которое непременно захочется попробовать, а аппликация « Снежное лакомство» - это подарок, который можно подарить всем.

В результате осуществления проекта дети и родители обогатили свои знания о мороженом, узнали много полезного и интересного и, обобщая полученную информацию, мы сделали следующие выводы:

**Мороженое** это все - таки вкусный и полезный продукт, его можно употреблять в пищу в любое время года, но только в умеренных количествах, учитывая простые правила. А самое полезное мороженое, приготовленное в домашних условиях, мы знаем, **ЧТО** мы туда положили, делаем все с любовью, поэтому советуем готовить его именно дома.

На презентации проекта мы обозначили личный вклад в проект детей и родителей, продемонстрировали творческую деятельность детей и представили рукописную книгу «Рецепты домашнего мороженого» в пользование родителям.

**Таким образом,** метод проектов актуален и эффективен, он развивает познавательную активность, исследовательское мышление, коммуникативные и практические навыки дошкольника, способствует успешному переходу к следующей ступени обучения.